保証書

IH調理器保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型 名	EZ-FS35		修理メモ
●お客様	お名前	☎	
	ご住所 〒		
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所 ☎		
保証期間 お買い上げ日より 本体1年			

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

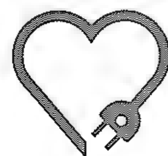
1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ)本書のご提示がない場合。
   (ヘ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   (ト)消耗部品の交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 (06)6356-2391

愛情点検 長年ご使用のIH調理器の点検を！



こんな症状はありませんか

- ●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ●電源コードに傷がついていたり、触れると通電しなかったりする
- ●トッププレートにひび割れなどが発生した
- ●冷却ファンが回らなくなった
- ●その他の異常や故障がある

▶ ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

EZ-FS35型 N-©

ZOJIRUSHI

家庭用
保証書つき

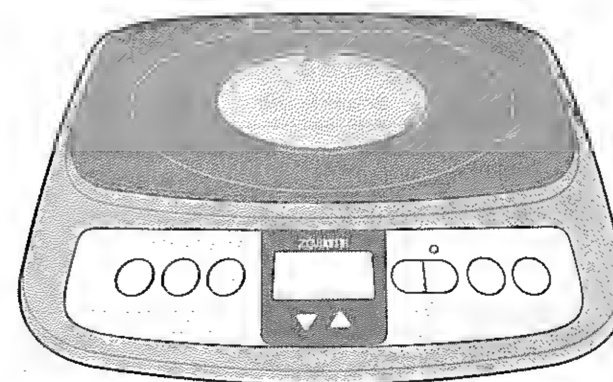
IH調理器 クリーンクッカー

型名 EZ-FS35型

取扱説明書・お料理ノート

このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この「取扱説明書・お料理ノート」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保存してください。

●点字および操作キーなどの凸マークは、目の不自由な方に対して配慮しています。



もくじ

安全上のご注意……2
各部のなまえ……4
使えるなべは？……6
使い方……8
•加熱調理をする……8
•あげもの調理をする……10
•湯をわかす……12
お手入れ……13
調理のポイント……14
お料理ノート……15
故障かなと思ったとき……18
仕様……19
アフターサービス……19
お客様ご相談窓口……19
保証書……裏表紙

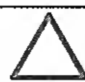
安全上のご注意　必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

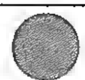
⚠ 警告	取り扱いを誤った場合、死亡または重傷[※1]を負うことが、想定される内容を表します。
⚠ 注意	取り扱いを誤った場合、傷害[※2]または物的損害[※3]の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。


注意
△ 記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。


禁止
⊘ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。


指示
● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

※お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保存してください。

 警告


分解禁止
改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。


水ぬれ禁止
水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。


ぬれ手禁止
濡れた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。


必ず実施
差込みプラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。


必ず実施
定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。


禁止
交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。


禁止
子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。


禁止
マグネットプラグをなめさせない
乳児が誤ってなめないように注意する
感電やけがの原因になります。


禁止
電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。




禁止
電源コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。


禁止
マグネットプラグにピンなど金属片やごみを付着させない
感電・ショート・発火の原因になります。


禁止
トッププレートに衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作、感電の原因になります。このような場合はコンセントから差込みプラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。


禁止
トッププレートの上に、ボンベの入ったカセットこんろやカセットボンベをおかない
ボンベが爆発し、火災の原因になります。


禁止
吸・排気口やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない
感電や異常動作をしてけがをすることがあります。



 注意


禁止
調理以外の目的で使用しない


禁止
排気口、吸気口をふさがない
テーブルクロスなどの上で使用し、排気口、吸気口をふさぐと本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。


禁止
空だきや、過熱をしない
やけどや調理物の発火、なべの破損の原因になります。


禁止
水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電や漏電の原因になります。


禁止
不安定なところで使わない
本体が傾いているとなべがすべり落ち、内容物がこぼれてやけどやけがの原因になります。


禁止
本体になべをのせたまま持ち運ばない
なべが滑り落ちて、やけどの原因になります。


禁止
なべの下に紙などを敷かない
なべの熱で紙が焦げたりします。


禁止
缶詰やアルミ箔など、なべ以外のもの（アルミパック食品、灰皿など金属製の小物）はのせない
破裂したり赤熱して、けがややけどをすることがあります。


禁止
専用のマグネットプラグ以外は使用しない
マグネットプラグは他の機器に転用しない
故障、発火の恐れがあります。


禁止
揚げもの調理中はそばを離れない
油が少ない場合など油温が上がりすぎ、発火することがあります。


必ず実施
揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
油が飛び散ってやけどの原因になります。


禁止
油煙が多く出たら通電を切る
油が高温になっていますので、続けて加熱すると発火し火災になります。


禁止
他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油は使用しない
温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になることがあります。


接触禁止
使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているので、手を触れない
やけどをすることがあります。


プラグを抜く
使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。


必ず実施
差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。


医師と相談
心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い

●磁力線が出ているため磁気に弱いものを近づけない
・ラジオ、テレビなど（雑音の恐れがあります。）
・キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど（記録が消える恐れがあります。）

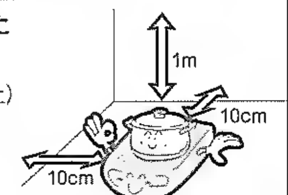
●高温・やけどに注意
なべやなべの伝導熱によって本体が熱くなります。

●なべの種類により、温度が急激に上がるものがあるので注意する
空で予熱する場合は、十分ご注意ください。

●薄いものや底が反っているフライパン・なべについては、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

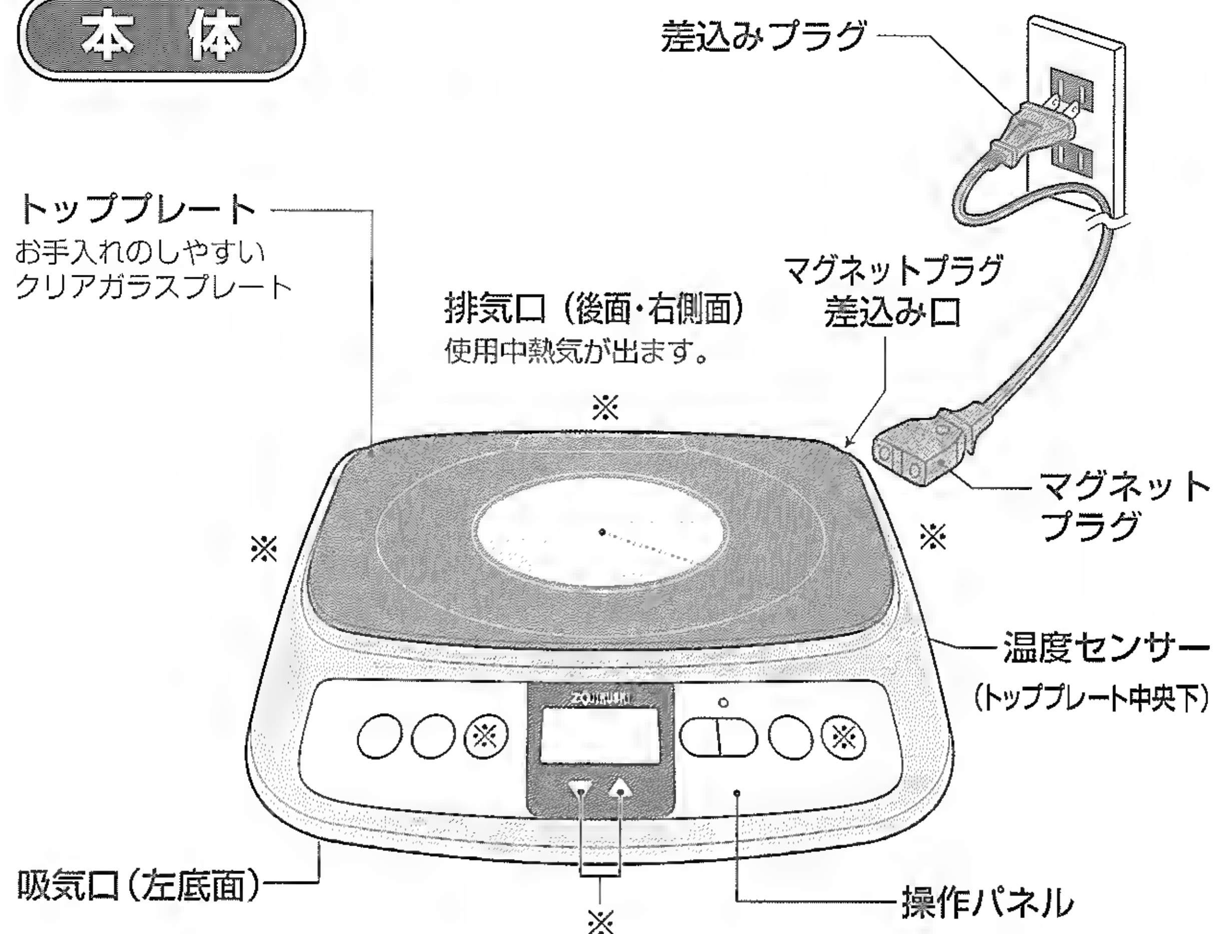
●排気口の付近は、熱くなるのでものを置かない

●壁や天井から、十分離したところで使う
（左右方向10cm以上、上方向1m以上）
［消防法基準適合］



各部のなまえ

本体



凸マーク（※印部7ヵ所） 目の不自由な方のために設けています。

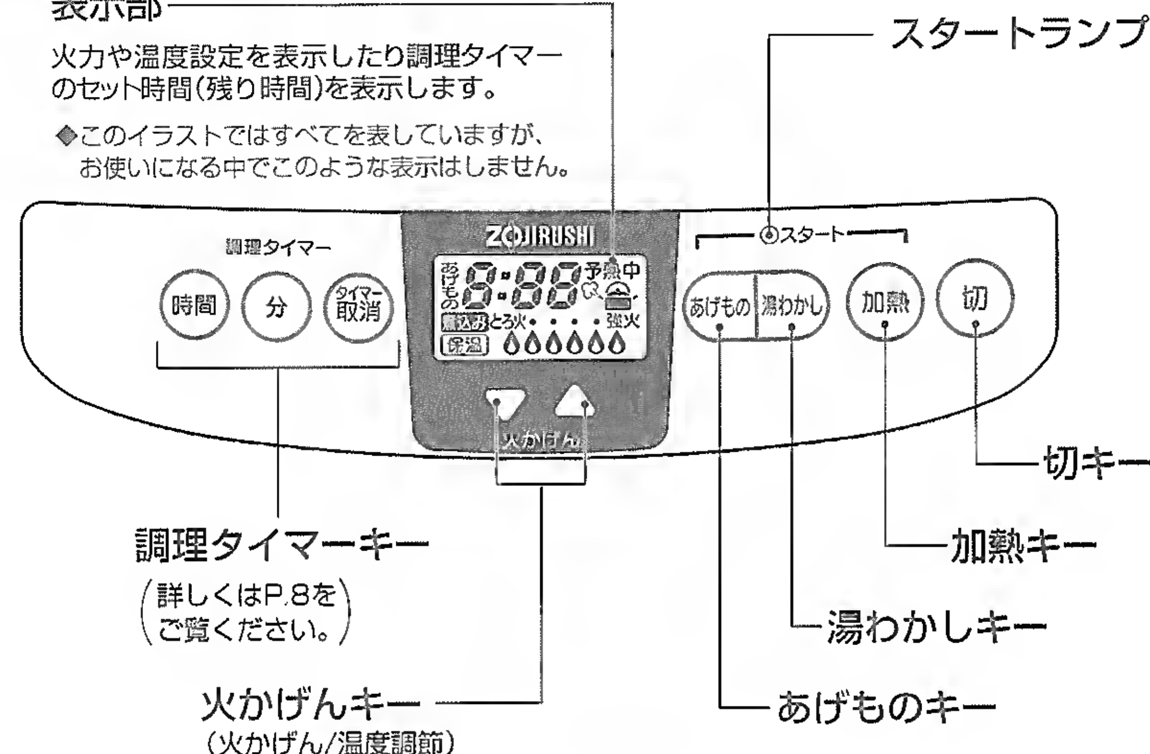
本体に3ヵ所・・・・なべを中央に置くため
操作パネル・・・・・点字および凸マーク
「切」キー、「タイマー取消」キー、「火かげん」キー

安全機能

- ●異常温度上昇防止機能……温度センサーの働きにより、なべが高温になりすぎるのを防ぎます。
- ●切り忘れ防止機能………うっかり電源を切り忘れた場合や最後にキー操作をしてから2時間たつとブザーが鳴り、自動的に電源が切れます。
- ●なべなし検知機能………使えないなべや、なべがない状態を検知し、自動的に調理を停止します。

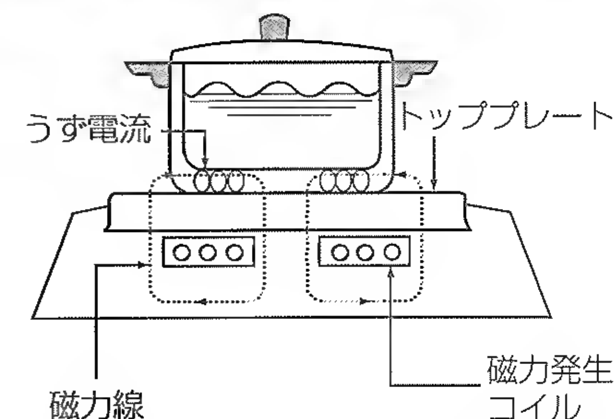
操作パネル

表示部
火力や温度設定を表示したり調理タイマーのセット時間（残り時間）を表示します。
◆このイラストではすべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。



IH熱源のしくみ

磁力発生コイルに高周波電流を流すと、コイル周辺に磁力線が発生し、このためトッププレート上のなべ底にうず電流が生じて、なべ自体が発熱します。



使えるなべは?

IH調理器では、材質や形状により使えるなべと使えないなべがあります。
なべをお使いになるとき、またお買い求めになるときは下記をご参考ください。

ご注意 調理中に水分がなくなった状態で加熱を続けると食材が発煙・発火する恐れがあります。

○使えます

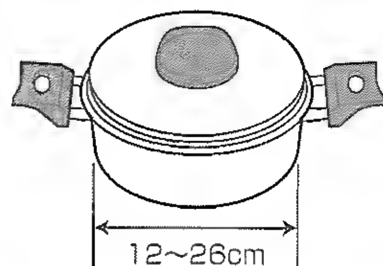
材質

●鉄・鉄鋳物　●鉄ホーロー
●ステンレス(18-0、18-8、18-10)で厚さが**1.4mm以下のもの**

ご注意
※厚さ0.8mm以上の18-8、18-10ステンレスなべは「使えるなべ」として見分けますが、火力が弱くなります。
※多層なべ(クラッドなべ)は、種類によっては火力が弱くなったり、発熱しないものもあります。

形状

●底が平らで直径約12～26cmのなべ

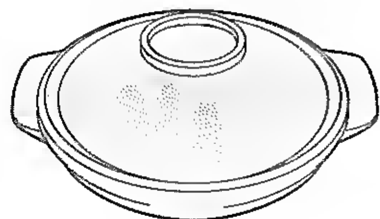


×使えません

※下記の「使えないなべ」を使用した場合、発熱しなかったり、安全機能が働かないことがあります。

材質

●アルミ　●銅　●耐熱ガラス
●陶磁器(土なべなど)



●ステンレス(18-0、18-8、18-10)でも厚さが**1.5mm以上**のものは、使用しないでください。製品の故障の原因になります。

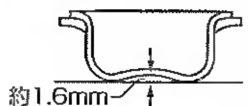
形状

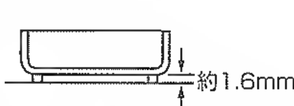
●底の丸いもの(中華なべなど)



●底の直径が約12cm未満のもの
●プレートからはみ出すような大きなもの

●底に約1.6mm以上のソリがあるものや脚などがついているもの





※あげもの調理をするときは、底の平らななべを使用してください。
(温度制御が正しくできず、異常加熱の恐れがあります。)

●底の薄いなべを使用すると、調理中に底が変形し、安全機能が働かなくなる恐れがあります。底が変形したときは、すぐに使用を中止してください。

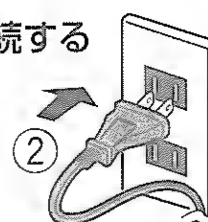




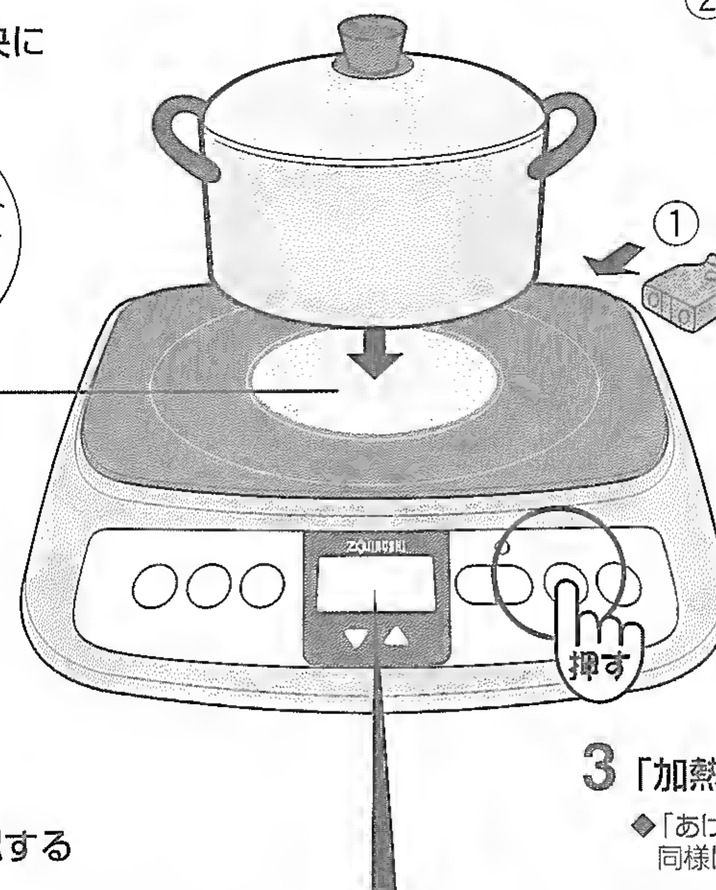
市販のなべをお買い求めになるときは、財団法人「製品安全協会」のSGマークのあるなべをおすすめします。
◆SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

使えるなべの見分け方

1 プラグを接続する

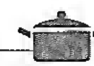


2 なべを中央にのせる



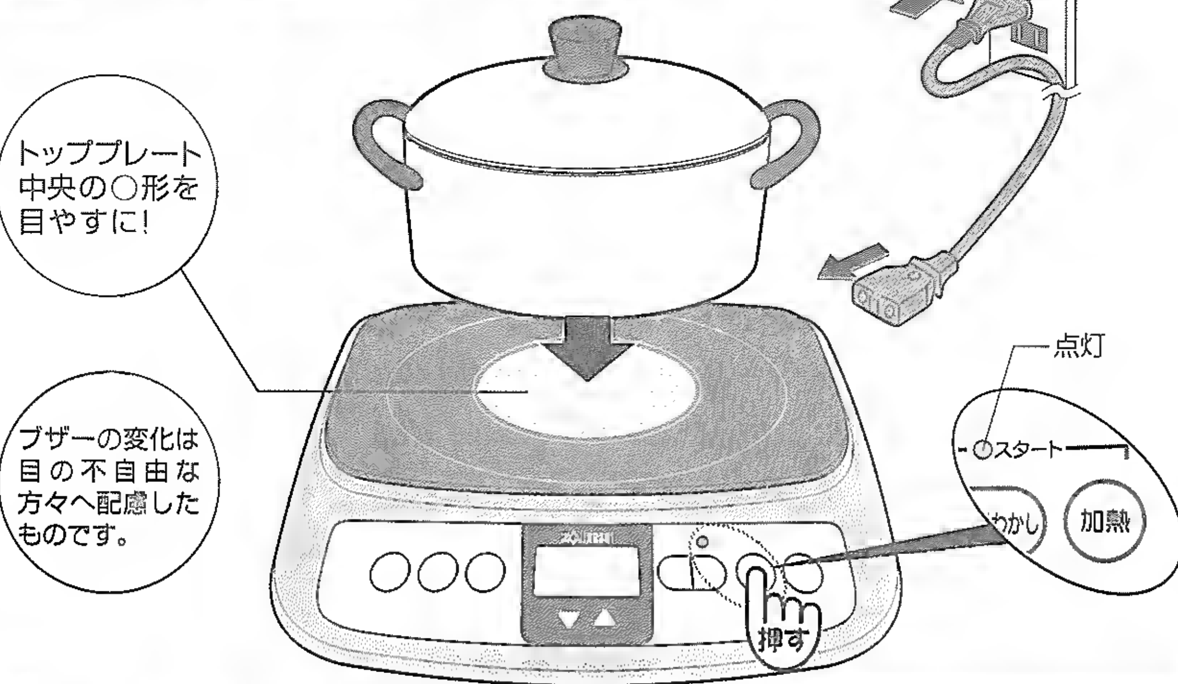
3 「加熱」キーを押す
◆「あげもの」キーでも同様に確認できます。

4 表示を確認する

○ 使えるなべは	火力が表示されます とろ火・・・・強火	●確認したらすぐ「切」キーを押して電源を切ってください。 そのままの状態にしておくとなべが熱くなります。 ※使えるなべを見分けても、なべの材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。 また、底が6ページの「使えないなべ」の形状であっても火力が表示されることがありますが、安全機能が正しく働きませんので使わないでください。
× 使えないなべは	なべ確認マークが表示されます 	スタートランプが点滅し、なべ確認マークが表示されます。  約7秒後にブザーが鳴り、電源が切れます。

使い方
加熱調理をする

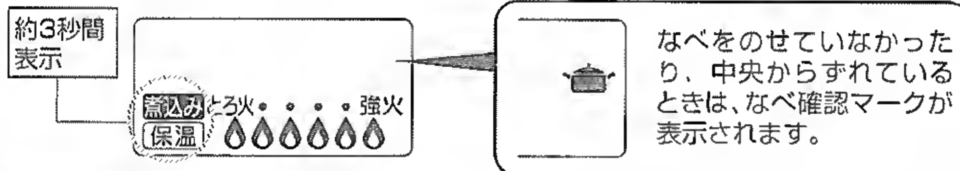
準備 プラグを接続し、なべを中央にのせる



1 「加熱」キーを押す

火力が「強火」に設定され、電源が入ります。
(スタートランプが点灯)

「加熱」キーを使用して、あげもの調理は絶対にしないでください。（火災の原因）

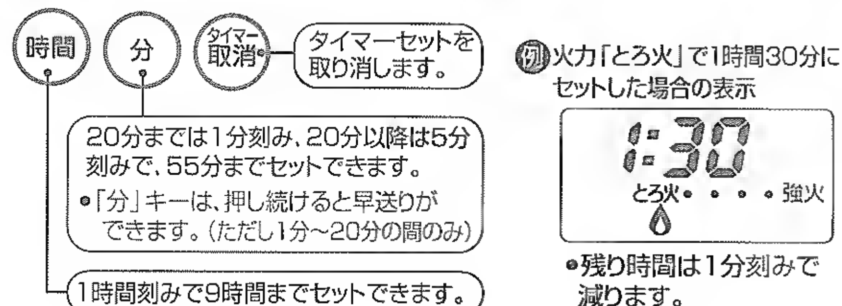


なべをのせていなかったり、中央からずれているときは、なべ確認マークが表示されます。

調理タイマーを使う場合

タイマーは、1分～9時間55分までセットできます。
タイマーが終了するとメロディーが鳴り、自動的に電源が切れます。

「調理タイマー」キーを押し、希望の時間にセットする



例 火力「とろ火」で1時間30分にセットした場合の表示

1:30
とろ火・・・・強火

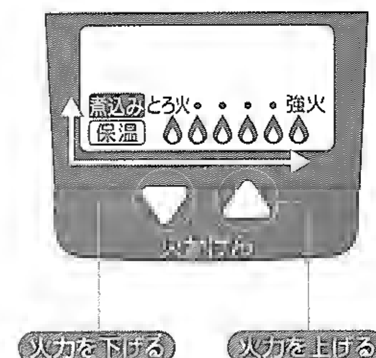
•残り時間は1分刻みで減ります。

◆調理タイマーは「加熱」キーでしか使えません。また、「加熱」キーを押してからでないとタイマーは入りません。

◆長時間お使いになるときはふきこぼれや焦げつきなどにご注意ください。

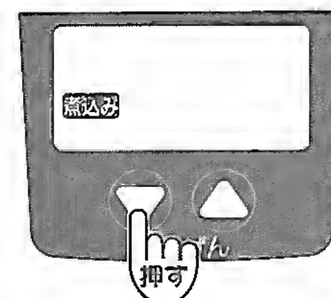
2 ▽△キー（火かげんキー）で火力を調節しながら調理をする

●火かげんキーで火力「強火～とろ火・保温・煮込み」が切りかわります。
火力調節の目やすは「調理のポイント」(P.14) をご参照ください。
●火力は調理中も自由に変更できます。
●多層なべ（クラッドなべ）を使用するときは、火力を中火より低く設定してください。



煮込み調理をするとき

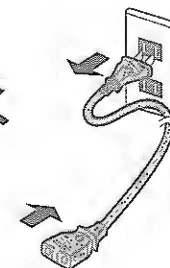
加熱『強火～とろ火』で加熱調理し、調理物に火が通ったら、▽キーで 煮込み に設定します。表示部に 煮込み が表示され煮込み調理を開始します。



◆煮込み調理の際、調理タイマーを使うと便利です。
調理タイマーを使わないときは、最後にキー操作をしてから2時間後に「切り忘れ防止機能」が働き、ブザーが鳴り、自動的に電源が切れます。
長時間の煮込み調理をされるときは、再度「加熱」キーを押して、煮込み に設定し、調理を続けてください。

●煮込み調理をするときは、ふたを使用してください。ふきこぼれそうなときは、ふたをずらして調節してください。
●具が冷えたまま 煮込み に設定しないでください。調理物に火が通りません。また、途中でだしや具を追加するときは、あらかじめ温めたものを入れてください。
● 煮込み を使用するときは、ガスコンロなど他の調理器具で加熱したなべ（調理物）をのせないでください。温度センサーが正しく働かず、焦げやすくなります。
●調理物はなべの底から3cm以上入れてください。量が少ないと、焦げやすくなります。
●カレーやシチューなどルウを使用するときは、ときどきかき混ぜてください。調理物が沈殿し、焦げることがあります。

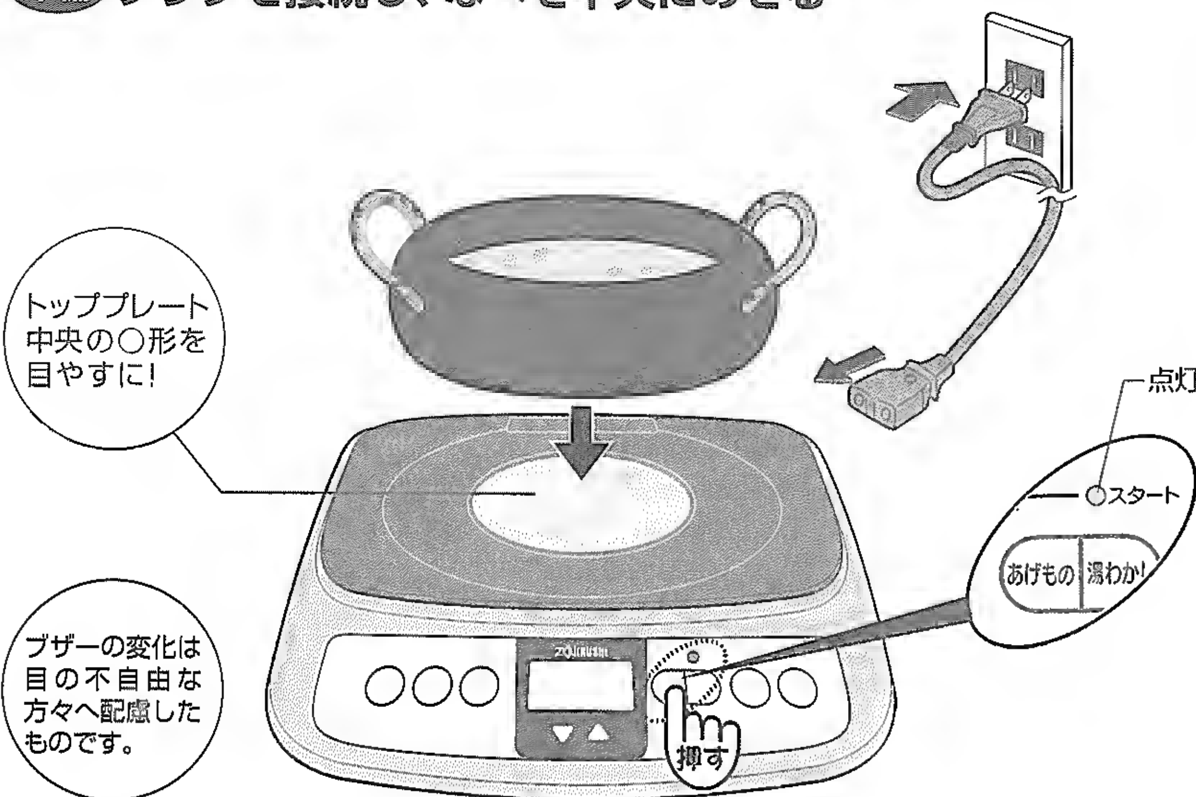
3 調理が終わったら「切」キーを押し、プラグを抜く



※調理タイマーをセットしていない場合は、安全のため「切り忘れ防止機能」が働き、最後にキー操作をしてから2時間たつと自動的に電源が切れます。

あげもの調理をする

準備 プラグを接続し、なべを中央にのせる



1 「あげもの」キーを押す

「180」に設定され、電源が入ります。
(表示部に「予熱中」が表示され、スタートランプが点灯)

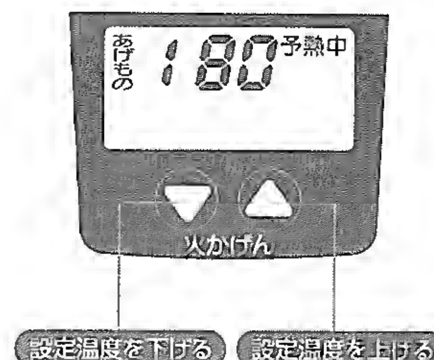
「加熱」キー、「湯わかし」キーを使用して、あげもの調理は絶対にしないでください。(火災の原因)

必ずお守りください　温度制御が正しくできず、異常過熱の恐れがあります。

- 油の量は、なべの底から**2cm以上入れて**ください。170℃以上でご使用のときは、**必ず3cm以上入れて**ください。
  また、直径15cm以下のなべを使用するときは、油は**3cm以上入れて、温度を170℃以下に設定して**ください。
- 「あげもの」キーで調理中は、「加熱」キー・「タイマー」キーは、受けつけません。
- なべは底の平らな天ぷらなべを使用してください。また、油は冷たいものを使用してください。(火災の原因)
- なべの下に紙などを敷いたり、なべの片側を浮かして使用しないでください。
  (火災の原因)
- あげもの調理中はそばを離れないでください。(火災の原因)

2 ▽△キー(火かげんキー)で温度を選び、予熱する

- 140～200℃まで10℃刻みで温度を設定できます。
- 油温調節の目やすは「調理のポイント」(P.14)をご参照ください。



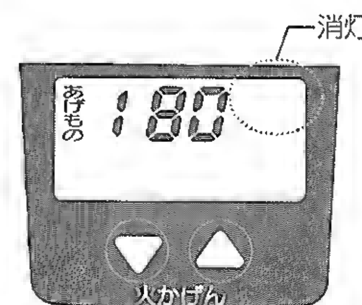
予熱時間の目やす

10～20分

- 油の量、なべの材質、設定温度などによりかわります。

3 メロディーが鳴ったら調理開始

設定温度の油温になるとメロディーが鳴り、「予熱中」の表示が消え、予熱完了をお知らせしますので調理を始めてください。



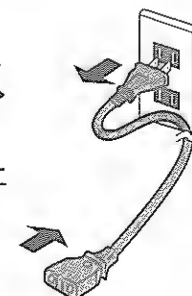
調理中に設定温度を変更した場合

変更した温度になるとメロディーでお知らせします。

- 設定温度より低い温度に変更しても「予熱中」が表示されます。

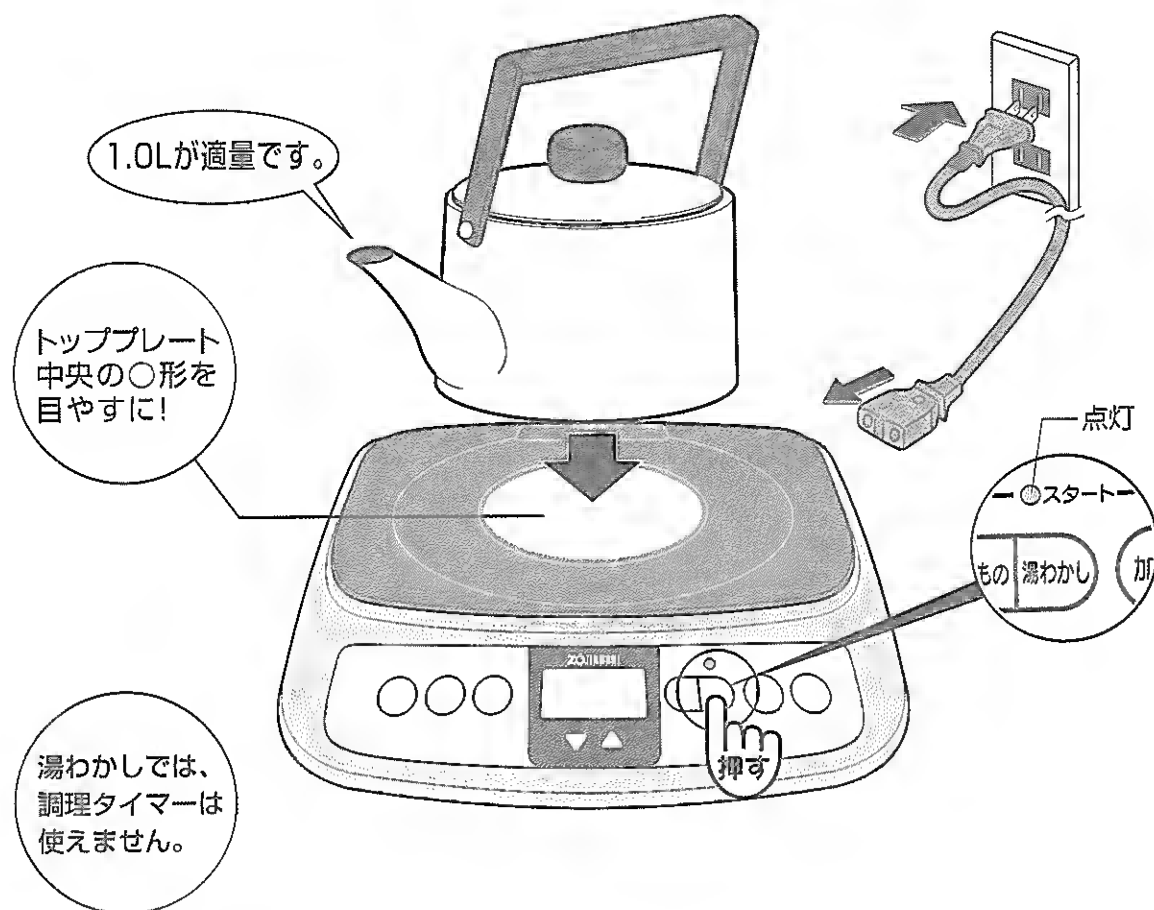
4 調理が終わったら「切」キーを押し、プラグを抜く

- 安全のため、最後にキー操作をしてから2時間たつと「切り忘れ防止機能」が働き、自動的に電源が切れます。



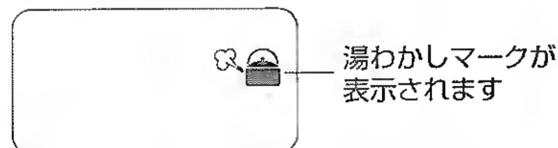
使い方 湯をわかす

準備 プラグを接続し、やかんやなべを中央にのせる



「湯わかし」キーを押す

電源が入り、湯わかしが始まります。
(スタートランプが点灯)



●湯わかしが終わるとメロディーが鳴り、自動的に電源が切れます。

●必ず本体が冷めた状態で湯をわかしてください。(あげもの調理の直後など、異常温度上昇防止機能がはたらくことがあります。)
●鉄ホーローかステンレスで底の平らなものを、ふたをしてお使いください。
●水の量ややかんやなべの種類によっては、湯がわく前に切れたり、わいてからしばらく切れなかったりする場合もあります。
●「湯わかし」キーでうまく湯がわかない場合は、「加熱」キーをお使いになり、湯がわいたら「切」キーを押し、電源を切ってください。

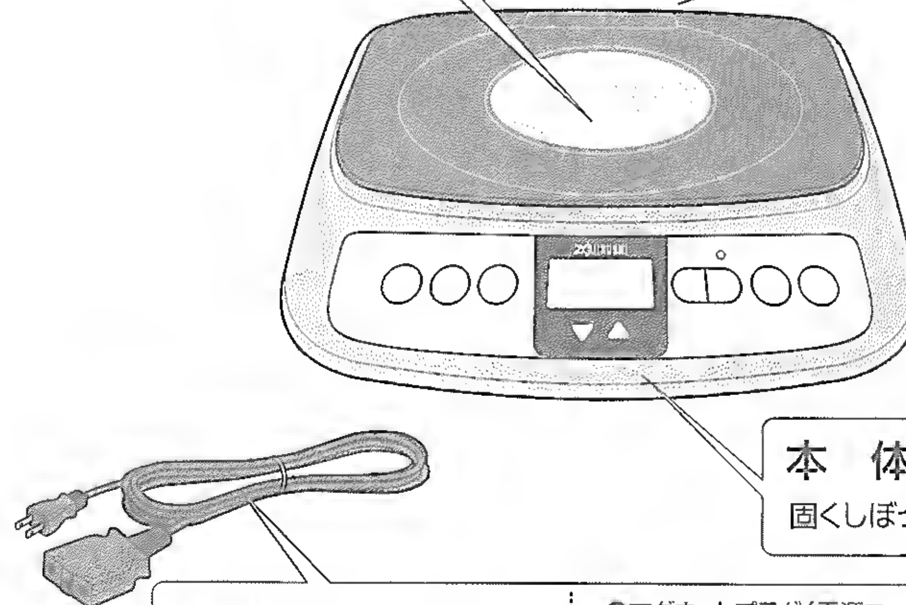
お手入れ

◆プラグを抜き、本体が冷めたことを確認してから行ってください。
◆お手入れはご使用ごとに行ってください。
汚れたまま使用すると変色、こびりつきの原因になります。

トッププレート

軽い汚れ……	固くしぼったふきんでふき取る
油汚れ………	台所用洗剤をつけてふいたあと、固くしぼったふきんでふき取る
取れにくい汚れ…	みがき粉(クレンザー)を少量つけてこすり、ふき取る

吸排気口
掃除機でほこりを吸い取る
(ほこりがついたままで使用すると、故障の原因になります。)



本　体
固くしぼったふきんでふき取る

マグネットプラグ(電源コード)
乾いたふきんでふく

●マグネットプラグ(電源コード)が損傷した場合は、新しいものと交換(有償)してください。
お買い求めの際には、製品の型名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお買い求めください。
部品名:電源コード　部品番号:716461

お願い

●シンナーやベンジンなどは、使用しないでください。(変色や変質の原因)
●たわしやみがき粉(トッププレート以外)は使用しないでください。(傷がつく恐れ)
●水洗いはしないでください。(本体内部に水が浸入し、故障の原因)
●トッププレートやなべ底に、油や汚れがついたまま加熱すると、汚れがトッププレートに焼きついて、取れにくくなりますのでご注意ください。

調理のポイント

加熱料理のメニュー例と火力調節の目やす

◆なべの種類や材料の種類・量などにより、火力を調節してください。

加熱表示：煮込み／保温　とろ火 ● ● ● ● 強火
（弱火・やや弱火・中火・やや強火）

火力と表示（矢印の範囲で調節）	煮込み	保温	とろ火	弱火	やや弱火	中火	やや強火	強火	
（表示）	煮込み	保温	💧	💧💧	💧💧💧	💧💧💧💧	💧💧💧💧💧	💧💧💧💧💧💧	POINT
メニュー ＼ 消費電力（約）	自動調節	60W相当	190W相当	310W相当	500W	800W	1000W	1300W	火力調節のポイント
煮る：寄せなべ すき焼き		←―	―	―	―	―	―	―→	「強火」に合わせ、沸とうしたら、煮え具合を見ながら調節する
煮込む：カレー・シチュー おでん 肉じゃが	←―	―	―	―	―→			←→	「強火」に合わせ、沸とうしたら、火力を弱める 材料に火が通ったら、煮込みに切りかえる
煮込む：黒豆	←→							←→	◆ときどきかき混ぜてください。
蒸す：茶わん蒸し					←→			←→	「強火」に合わせ、沸とうしたら、火力を弱める
焼く：ミニホットケーキ				←―	―→			←→	「強火」に合わせ予熱し、焼き色を見ながら調節する

◆焼きもの・いためものなど、少量の油を入れて加熱する場合は、油の温度が急激に上がり、油が発火することがありますので、加熱しすぎないように注意してください。
◎特に多層なべ（クラッドなべ）は、熱伝導性が良く温度が上がりやすいため、十分注意してください。
◆W数はなべの種類や大きさによりかわります。

あげもの料理のメニュー例と温度調節の目やす

◆なべの材質・形状や、油の量などにより、表示と実際の温度がずれる場合があります。
調理のでき具合を見ながら温度を調節してください。
◆多層なべ（クラッドなべ）は、設定温度より高くなることがあります。

メニュー	温度（矢印の範囲で調節） 140	150	160	170	180	190	200
フライ（かきフライなど）							←→
とりのから揚げ（骨なしのもの）						←→	
天ぷら（魚介類）・カツレツ					←→		
フライドポテト				←→			
天ぷら（野菜類）			←―	―→			
ポテトチップス			←→				

上手に揚げるポイント

- 材料に合った温度で揚げる
- 新しい油を使う
（細かな泡がたくさん出る油は古くなっています。）
- 衣は冷水を使い、混ぜすぎない
- 材料を一度にたくさん入れない
- 油を汚さないものから揚げる
（野菜の天ぷら→魚介類の天ぷら→フライ→から揚げ）
- 揚げかすをこまめに取る
- すべて揚げ終えてから次の材料を入れる

お料理ノート

ご注意　このお料理ノートで使用している計量単位
- 1カップ＝200mL
- 大さじ1＝15mL
- 小さじ1＝5mL

煮込み

◆食べる直前に 加熱 強火 で温めるとよりおいしくいただけます。

カレーライス

加熱 強火→弱火→煮込み



材料（4人分）

- 牛バラ肉……500g
- Ⓐ
  - 玉ねぎ……中1個
  - にんじん……1本
  - じゃがいも…中2個
  - ピーマン……2個
- 市販カレールウ…4人分
- サラダ油……大さじ2
- Ⓑ
  - 水……$1\frac{1}{2}$カップ
  - 野菜ジュース……$1\frac{1}{2}$カップ
  - 酢……小さじ2
  - 酒……大さじ3
  - 固形スープの素（砕いておく）…1個
  - ローレル……2枚
  - 干しぶどう…大さじ3

つくり方

❶Ⓐは一口位に切り、牛肉は2cm角に切ります。
❷なべにサラダ油を入れ、加熱 強火 で熱して、牛肉を炒め、色が変わったらⒶを加えて十分に炒めます。
❸❷にⒷを入れ、沸とうしたらアクを取り、カレールウを入れ、ふたをして 加熱 弱火 で野菜に火が通るまで約20分間加熱します。
❹ 加熱 煮込み に合わせて、タイマーを使って2時間煮込みます。
◇ふきこぼれる場合は、ふたを少しずらしてください。
◇焦げつかないようにときどきかき混ぜてください。

煮込み

◆食べる直前に 加熱 強火 で温めるとよりおいしくいただけます。

おでん

加熱 強火→やや弱火→煮込み



材料（4人分）

- 大根……$\frac{1}{2}$本
- こんにゃく……$\frac{1}{2}$枚
- さつまあげ……2枚
- ごぼう天……4本
- 厚あげ……2枚
- ちくわ……2本
- ゆで卵……4個
- すじ肉（だし用）…100g
- こんぶ…長さ15cm1枚
- 水……5カップ
- 薄口しょうゆ…$\frac{1}{2}$カップ
- みりん……$\frac{1}{2}$カップ

その他、お好みの具を入れ、お楽しみください。

つくり方

❶大根は輪切り、こんにゃくは8つ切りにして下ゆでします。さつまあげ・ごぼう天・厚あげは熱湯をかけて油抜きし、ゆで卵は殻をむきます。
❷こんぶは水に通して、細く切り結びます。
❸なべにすべての材料を入れてふたをして、加熱 強火 に合わせます。
❹沸とうしたらアクを取り、加熱 やや弱火 に合わせて大根に火が通るまで約20分間加熱します。
❺ 加熱 煮込み に合わせて、タイマーを使って2時間煮込みます。
◇ふきこぼれる場合は、ふたをずらしてください。

あげもの

天ぷら　あげもの 180



材料（4人分）

きす……………12尾
えび……………12尾
たら…………小8切
大葉……………8枚
衣｛薄力粉………80g、片栗粉………20g、卵……………1個、冷水……3/4カップ｝
黒ごま…………適宜
天つゆ｛だし……3/4カップ、しょうゆ…1/4カップ、みりん…1/4カップ｝
芽しょうが……適宜
おろし大根……適宜
揚げ油………600g（約0.7L）

つくり方

❶きすは背開きにして中骨を取ります。
❷えびは殻をむいて背わたを取り、尾の先を少し切ります。腹側の筋に2～3カ所切り目を入れます。
❸天つゆをつくります。なべに天つゆの材料を入れて 加熱 強火 に合わせて、ひと煮立ちさせ、冷まします。
❹天ぷらなべに揚げ油を入れ、 あげもの 180 に合わせます。
❺衣をつくります。卵と冷水はといておき、ふるっておいた薄力粉・片栗粉を加えてさっくりと混ぜ合わせます。また、きすの衣には黒ごまを入れます。
❻ブザーが鳴り、予熱中の表示が消えたら、材料に衣をつけて揚げます。
❼器に盛り、芽しょうがを添えます。おろし大根を入れた天つゆにつけていただきます。

蒸しもの

茶碗蒸し　加熱 強火→やや弱火



材料（4人分）

卵………………3個
Ⓐ｛だし汁……2カップ、塩………小さじ1/4、薄口しょうゆ………小さじ1/3、みりん……大さじ1｝
蒸し水………2カップ
Ⓑ｛えび…………8尾、鶏ささみ……50g、かまぼこ……4切、生しいたけ……4枚、ぎんなん（缶詰）……………12個、みつば……1/4束｝

つくり方

❶卵は泡を立てないようにときほぐし、Ⓐの調味料と合わせて裏ごしにかけておきます。
❷えびは殻をむいて背わたを取り、ささみは一口大に切ります。しいたけは石づきを取ります。
❸Ⓑの材料を茶碗蒸し用の器に入れ、❶を流し入れてラップをかぶせます。
❹なべに蒸し水を入れてふたをして、 加熱 強火 に合わせます。
❺沸とうしたら、❸の器をならべてふたをして、 加熱 やや弱火 に合わせます。
❻20～25分蒸します。
❼竹串をさして、澄んだ液が出てくればできあがりです。
◇裏ごし器のかわりに網じゃくしもお使いいただけます。
◇器は高さ8cm以下のものをお使いください。

なべもの

寄せなべ　加熱 強火～保温



材料（4人分）

カニ……………小4匹
ほたて貝…………8個
白身魚……………2切
鶏肉……………200g
白菜…………5～6枚
春菊………………1束
白ねぎ……………2本
にんじん…………1本
えのきだけ………1袋
もめんどうふ……1丁
こんにゃく………1枚
春雨……………1/2袋
焼きふ……………8個
ぎんなん（缶詰）……8個
水…………約5カップ
こんぶ（切り目を入れる）…………10cm角1枚
薬味｛大根おろし……適宜、さらしねぎ……適宜、一味唐がらし…適宜｝
ポン酢｛だし汁…1/2カップ、しょうゆ…1/2カップ、ゆず（またはすだち）の絞り汁……1/2カップ｝

つくり方

❶白身魚は一口大に切り、鶏肉はぶつ切りにします。白菜・春菊は4～5cmのざく切り、白ねぎは斜め切り、にんじんは薄い輪切り、えのきだけは根元を切っておきます。とうふはやっこ切りにします。こんにゃくは薄切りにして熱湯に通します。春雨・焼きふはもどします。
❷なべに水とこんぶを入れてふたをして、 加熱 強火 に合わせます。
❸沸とうする直前にこんぶを引き上げ、カニを入れてしばらく煮ます。順次、魚介類・肉・野菜・とうふなどを加えて、煮えたものから薬味とポン酢につけていただきます。
◇火力は煮え具合を見ながら調節（ 加熱 強火～保温 ）します。

焼きもの

ミニホットケーキ　加熱 強火→やや弱火・弱火



材料（4人分）

Ⓐ｛薄力粉………150g、ベーキングパウダー…………大さじ1/2｝
Ⓑ｛卵………………1個、牛乳………3/4カップ、砂糖………大さじ3、バニラエッセンス……適宜、塩……………適宜｝
サラダ油……大さじ1
メープルシロップ……適宜
バター…………適宜

フィリング（上にのせる具）
●レーズン+ラムエッセンス
●干しプラム+ジンジャーパウダー
●りんご+シナモン
●冷凍コーン（ホール）
●パイナップル・桃・干し柿

つくり方

❶コーン以外のフィリングの材料を小さく切ります。
❷たねを作ります。Ⓑの材料を泡立て器で十分に混ぜた中に、Ⓐをふるいながら加えて混ぜます。
❸なべを 加熱 強火 で熱してサラダ油を入れます。 加熱 やや弱火 または 加熱 弱火 に合わせて、たねを流してすぐにお好みのフィリングをのせます。
❹表面にプツプツと穴が見えてきたら、裏返して両面とも焼きます。
❺メープルシロップとバターをのせていただきます。

故障かなと思ったとき

◎修理を依頼される前に下記の項目をご確認ください。いずれの場合にもあてはまらない場合には、型名とともにお買い上げの販売店または、弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。

こんなとき	お調べください	
調理中、「ブーン」、または「ジー」という音がする	ファンモーターの風切り音やなべの材質によって発生することがあります。	異常ではありません。そのままお使いください。
「加熱」キー・「あげもの」キー・「湯わかし」キーを押しても通電しない	差込みプラグ・マグネットプラグが、確実に差しこまれていない	差込みプラグ・マグネットプラグを正しく接続してください。
	ご家庭のブレーカーやヒューズが切れて（落ちて）いる	単独で使用してください。
「加熱」キー・「あげもの」キーを押すと、スタートランプが点滅、なべ確認マークが点灯し、約7秒後に消える なべ確認マーク（点灯）	なべをのせていない。位置がずれている	使えるなべをトッププレートの中央にのせてください。（→P.6～7参照）
	使えないなべをのせている	
	スプーンなどの小物をうっかり置いている	トッププレートの上になべ以外のものを置かないでください。
調理中、突然ブザーが鳴り、（ピピッ、ピピッ）電源が切れた	なべの位置が中央からずれている	異常ではありません。ヒーター通電中になべなし検知が働くと、自動的に電源が切れます。再度キーを押すと使えます。
	なべをのせていない（はずした）	
調理中、突然ブザーが鳴り、（ピー、ピー、ピー）電源が切れた	2時間以上キー操作をしていない	切り忘れ防止機能の働きによるもので、異常ではありません。再度キーを押すと使えます。

表示部にE01～E07が表示された場合（自己診断機能）

故障ですので、お買い上げの販売店または弊社のお客様相談窓口までご相談ください。
※この表示は電源を抜くまで消えません。

仕様

型名		EZ-FS35
定格		交流100V 1300W 50/60Hz
機能	加熱（約）	63W相当～1300W
	あげもの（約）	140～200℃
	湯わかし	メロディーお知らせと自動OFF
	調理タイマー	1分～9時間55分（加熱キーのみ）
外形寸法（cm）		幅約34.0×奥行約36.0×高さ約5.5
質量		約2.8kg
コードの長さ		1.9m

●日本国内交流100V専用（定格100V以外の電源では使用できません。）

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い
必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき
≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後6年間
※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み
修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。
■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター 0570-011874
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます
受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日（祝日、弊社休業日を除く）
●携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

ホームページのご案内	消耗品・部品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-fresco.com/